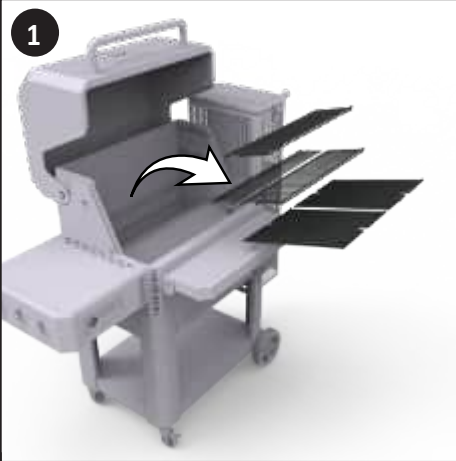
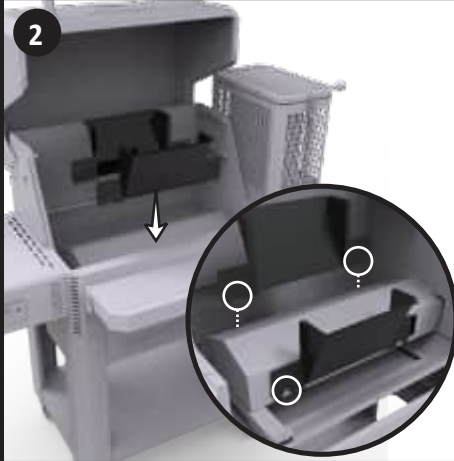
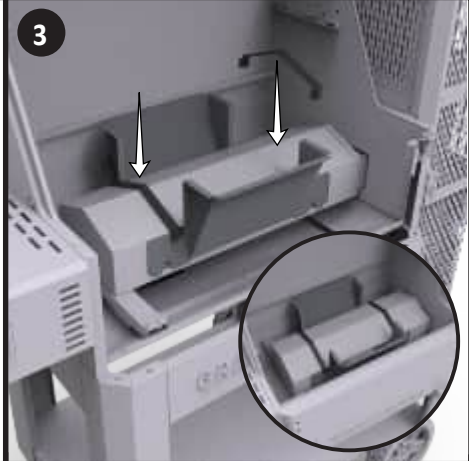





MB20181722 Pizzabackofen – Bedienungsanleitung

! VORSICHTS- UND SICHERHEITSMASSNAHMEN – VOR GEBRAUCH LESEN !

- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie den Grill warten.
- Stellen Sie sicher, dass der Grill vollständig abgekühlt ist, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Teile des Grills haben scharfe Kanten. Vorsicht, vermeiden Sie Verletzungen.
- Verwenden Sie den Pizzaofen nur auf einem ordnungsgemäß gewarteten, gut belüfteten Grill im Freien. Alle Oberflächen, einschließlich der Grillroste, des Verteilers, der Feuerkammer und der Fettauffangschale des Grills vor jedem Gebrauch reinigen.
- Den Pizzaofen nicht in geschlossenen Räumen verwenden.
- Berühren Sie den Pizzaofen oder den Pizzastein erst, wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist. Pizzaofen und Pizzastein werden während des Betriebs sehr heiß. **Äußerste Vorsicht.**
- Der Stein darf nicht mit anderen Lebensmitteln als Pizza- oder Pizzateig in Kontakt kommen. Lebensmittel, die Fett, Öl oder Butter enthalten (Fleisch, mit Olivenöl bestrichene Produkte, Kekse usw.), dürfen nicht direkt mit dem Stein in Kontakt kommen.
- Grill und Brennstoff sind nicht inbegriffen.
- Tragen Sie beim Umgang mit dem Pizzaofen immer hitzebeständige Ofenhandschuhe oder Handschuhe, die für das Kochen im Freien geeignet sind.
- Lassen Sie den Pizzaofen nicht unbeaufsichtigt und halten Sie unbeaufsichtigte Kinder fern, solange der Grill eingeschaltet oder heiß ist.
- Nehmen Sie den Pizzaofen erst vom Grill, wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Achtung! Der Pizzastein ist sehr empfindlich und kann zerbrechen, wenn er herunterfällt.

MONTAGE DER MASTERBUILT GRAVITY SERIES™ NUR GRILLS

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| <p>Entfernen Sie die Warmhalteständer und Grillroste.</p> | <p>Installieren Sie Hitzeschutzbleche auf beiden Seiten des Verteilers. Die Hitzeschutzbleche werden in die Öffnungen des Verteilers eingehakt.</p> | <p>Um die Hitzeschutzbleche zu befestigen, bringen Sie die Clips für die Hitzeschutzbleche am Verteiler an.</p> |
|  |  |  |
| <p>Installieren Sie den Pizzaofen und den Pizzastein. Der Pizzastein ragt über die Kante vorn am Ofen hinaus.</p> | <p>Verwenden Sie eine beliebige Kombination von vorderen, linken, rechten und hinteren Platten, um den gesamten offenen Bereich der Garkammer abzudecken (siehe Montageanleitung für die Platten).</p> | <p>Die Montage ist abgeschlossen.</p> |

HINWEIS: Weitere Einzelheiten zur Montage der Platten finden Sie in der Montageanleitung

EMPFOHLENE VERWENDUNG—MASTERBUILT GRAVITY SERIES™

Bitte beachten: Die angegebenen Garzeiten und Temperaturen sind Richtwerte. Zeiten und Temperaturen können je nach persönlichen Vorlieben, Wetterbedingungen, Grilltyp und Leistung variieren. Die Ergebnisse können variieren.

1. Achten Sie darauf, dass der Ofen im Grill montiert ist, bevor Sie ihn einschalten.
2. Heizen Sie den Grill auf eine Temperatur zwischen 288 und 371 °C (550 °F - 700 °F). Der Ofen im Grill und der Deckel müssen GESCHLOSSEN sein. Verwenden Sie niedrigere Temperaturen für eine dicke Kruste und höhere Temperaturen für eine dünne Kruste.
3. Sobald der Grill die eingestellte Temperatur erreicht hat, schieben Sie die Pizza in den Ofen. Gehen Sie äußerst vorsichtig vor, der Pizzaofen und der Pizzastein sind sehr heiß.
4. Backen Sie die Pizza mit geschlossenem Deckel. Wenden Sie die Pizza während des Backvorgangs nicht.
5. Wir empfehlen, die Pizza etwa 3 bis 5 Minuten zu backen. Die Ergebnisse können variieren.

KOCHTIPPS

1. Wir empfehlen die Verwendung von Maismehl, damit die Pizza nicht am Stein haften bleibt. Vorsicht, Pizzaofen und Pizzastein sind sehr heiß.
2. Wir empfehlen für die bequeme Entnahme der Pizza aus dem Pizzaofen die Verwendung eines großen, langstieligen Spatels oder eines Pizzaschälers.

MONTAGEANLEITUNG FÜR DIE PLATTEN

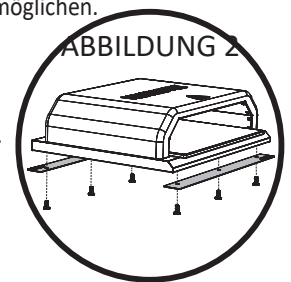
ÜBERBLICK:

Der Masterbuilt Pizzaofen wird mit sechs Platten geliefert, die eine individuelle Anpassung an die meisten Grills ermöglichen.

Decken Sie möglichst viel offene Garkammerfläche mit den Platten ab.

Die Größe der einzelnen Platten ist auf den Platten angegeben. Achten Sie auf die Punkte an einer Kante der Platte.

Die beiden Platten mit vier Punkten können mit Schrauben an der Vorder- und Rückseite des Pizzaofens befestigt werden (ABBILDUNG).



Vergleichen Sie anhand der folgenden Tabelle die Größe des Grills mit der richtigen Plattenkonfiguration. Messen Sie die Breite und Tiefe des Grills und passen Sie dann die in der Tabelle angegebenen Platten an.

| Breite der Kochfläche | Kennzeichnung der Platten | Kochtiefe | Kennzeichnung der Platten |
|-----------------------|---------------------------|----------------------------------|---------------------------|
| 49,5 cm (19,5 in) | keine Platten | > 42,5 cm (16,75 in) | keine Platten |
| 54,5 cm (21,5 in) | ● | 44 – 46 cm (17,25 – 18,25 in) | ●●●● |
| 56,5 cm (22,25 in) | ●● | 48 – 51 cm (18 – 20 in) | ●●●● und ●●●● |
| 61 cm (24 in) | ●●●● | | |
| 61,5 cm (24,25 in) | ●und ●● | | |
| 72,5cm (28,5 in) | ●●●●und ●●●● | | |

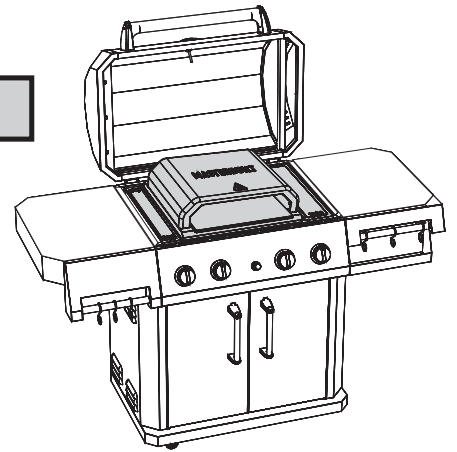
REINIGUNGSANLEITUNG

- Reinigen Sie den Pizzaofen nach dem Backen der letzten Pizza, indem Sie den Grill etwa 15 Minuten auf höchster Stufe laufen lassen. Die Rückstände verbrennen und die Reste können vom Pizzastein abgebürstet werden. Bürsten Sie die Reste mit einer langstieligen, sanften Reinigungsbürste ab. Gehen Sie äußerst vorsichtig vor, denn die Rückstände, der Pizzaofen und der Pizzastein sind sehr heiß.
- Verwenden Sie keine Haushaltsreiniger oder Flüssigkeiten auf dem Pizzastein.
- Achten Sie stets darauf, dass sich auf dem Pizzastein keine Feuchtigkeit ansammelt. Waschen Sie den Stein niemals mit Wasser und Seife. Der Pizzastein darf nicht nass werden.
- Wischen Sie Metalloberflächen mit einem milden, nicht scheuernden Reinigungsmittel (z. B. Essig und Wasser) ab. Anschließend mit einem sauberen, fusselfreien Tuch abwischen. Reinigen Sie den Pizzaofen und den Pizzastein erst, wenn sie vollständig abgekühlt sind.

GEBRAUCH DES GASGRILLS

MONTAGE AM GASGRILL

1. Entfernen Sie die Grillroste.
2. Entfernen Sie ggf. Aromastäbe.
3. Tauschen Sie die Grillroste aus.
4. Stellen Sie den Pizzaofen auf die Grillroste.
5. Decken Sie mit den Platten möglichst viel Kochfläche ab (siehe Montageanleitung der Platten)
6. Es ist in Ordnung, wenn der Pizzaofen genau in der Mitte steht.



EMPFOHLEN FÜR DIE VERWENDUNG AUF EINEM GASGRILL

Bitte beachten: Die angegebenen Garzeiten und Temperaturen sind Richtwerte. Zeiten und Temperaturen können je nach persönlichen Vorlieben, Wetterbedingungen, Grilltyp und Leistung variieren. Die Ergebnisse können variieren.

1. Installieren Sie den Ofen anhand der Montageschritte.
2. Entfernen Sie den Pizzastein, wenn Sie den Brenner mit einem Feuerzeug anzünden möchten.
3. Befolgen Sie die Anweisungen zum Anzünden des Grills und schalten Sie alle Brenner auf die Stufe HIGH (HOCH).
4. Tauschen Sie den Pizzastein aus. Gehen Sie äußerst vorsichtig vor, der Pizzaofen kann sehr heiß sein.
5. Lassen Sie den Deckel geöffnet und wärmen Sie den Grill etwa 15 Minuten vor.
6. Sobald der Grill die eingestellte Temperatur erreicht hat, schieben Sie die Pizza in den Ofen. Gehen Sie äußerst vorsichtig vor, der Pizzaofen und der Pizzastein sind sehr heiß.
7. Backen Sie die Pizza mit geschlossenem Deckel. Wenden Sie die Pizza während des Backvorgangs nicht.
8. Wir empfehlen, die Pizza etwa 3 bis 5 Minuten auf HIGH zu backen.

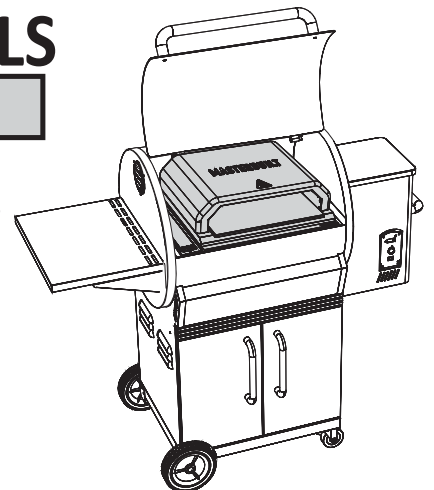
KOCHTIPPS

1. Wir empfehlen die Verwendung von Maismehl, damit die Pizza nicht am Stein haften bleibt. Vorsicht, Pizzaofen und Pizzastein sind sehr heiß.
2. Wir empfehlen für die bequeme Entnahme der Pizza aus dem Pizzaofen die Verwendung eines großen, langstieligen Spatels oder eines Pizzaschälers.

VERWENDUNG EINES PELLETTGRILLS

MONTAGE AM PELLETTGRILL

1. Entfernen Sie die Grillroste.
2. Wenn der Pelletgrill mit einem ganzflächigen Hitze- oder Fettabweiser ausgestattet ist, entfernen Sie den Abweiser.
3. Setzen Sie die Grillroste wieder ein.
4. Stellen Sie den Pizzaofen auf die Grillroste.
5. Decken Sie mit den Platten möglichst viel Kochfläche ab (siehe Montageanleitung der Platten).
6. Es ist in Ordnung, wenn der Pizzaofen genau in der Mitte steht.



EMPFOHLEN FÜR DEN GASGRILL

Bitte beachten: Die angegebenen Garzeiten und Temperaturen sind Richtwerte. Zeiten und Temperaturen können je nach persönlichen Vorlieben, Wetterbedingungen, Grilltyp und Leistung variieren. Die Ergebnisse können variieren.

1. Installieren Sie den Ofen anhand der Montageschritte.
2. Befolgen Sie die Anweisungen zum Anzünden des Grills und stellen Sie die Temperatur so hoch wie möglich ein. Wir empfehlen 260 °C (500 °F), wenn möglich.
3. Schließen Sie den Deckel und wärmen Sie den Grill vor, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. (Stellen Sie sicher, dass der Pizzaofen während des Vorwärmens installiert ist.)

4. Wenn der Grill die eingestellte Temperatur erreicht hat, schieben Sie die Pizza in den Ofen. Gehen Sie äußerst vorsichtig vor, der Pizzaofen und der Pizzastein sind sehr heiß.
5. Backen Sie die Pizza mit geschlossenem Deckel. Wenden Sie die Pizza während des Backvorgangs nicht.
6. Wir empfehlen, die Pizza etwa 5-8 Minuten lang auf HIGH zu backen.

KOCHTIPPS

1. Wir empfehlen die Verwendung von Maismehl, damit die Pizza nicht am Stein haften bleibt. Vorsicht, Pizzaofen und Pizzastein sind sehr heiß.
2. Wir empfehlen für die bequeme Entnahme der Pizza aus dem Pizzaofen die Verwendung eines großen, langstieligen Spatels oder eines Pizzaschälers.

GARANTIE

HERSTELLERGARANTIE

Masterbuilt® garantiert, dass die Produkte bei ordnungsgemäßer Montage, normalem Gebrauch und empfohlener Pflege ab dem ursprünglichen Kaufdatum ein Jahr frei von Material- und Verarbeitungsmängeln sind. Die Masterbuilt® Garantie erstreckt sich nicht auf die Lackierung, die bei normalem Gebrauch verbrennen kann. Rost ist von der Garantie von Masterbuilt® Garantie nicht abgedeckt. Masterbuilt® verlangt für den Garantieanspruch die Vorlage eines Kaufbelegs, z. B. einer Quittung.

NUR FÜR EUROPA: Masterbuilt® garantiert, dass die Produkte bei ordnungsgemäßer Montage, normalem Gebrauch und empfohlener Pflege ab dem ursprünglichen Kaufdatum im Einzelhandel 2 Jahre frei von Material- und Verarbeitungsmängeln sind.

WANN BEGINNT DER GARANTIEANSPRUCH?

Die Garantie beginnt mit dem ursprünglichen Kaufdatum und gilt nur für den Erstkäufer. Registrieren Sie den Grill, um die Garantie in Anspruch nehmen zu können. Wird während der geltenden Garantiezeit bei normalem Gebrauch und normaler Wartung ein Material- oder Verarbeitungsmangel festgestellt, ersetzt oder repariert Masterbuilt® nach eigenem Ermessen die mangelhafte Komponente, ohne dass Ihnen Kosten für die Komponente selbst entstehen. Diese Garantie gilt nicht für Arbeitsleistungen oder andere Kosten, die mit der Wartung, Reparatur oder dem Betrieb des Grills verbunden sind. Masterbuilt® übernimmt alle Versandkosten für Garantieteile.

NUR FÜR AUSTRALIEN UND NEUSEELAND: Unsere Waren werden mit Garantien geliefert, die nach dem australischen oder neuseeländischen Verbrauchergesetz nicht ausgeschlossen werden können. Sie haben Anspruch auf Ersatz oder Rückerstattung bei einem größeren Ausfall und auf Entschädigung für alle anderen vernünftigerweise vorhersehbaren Verluste oder Schäden. Sie haben auch Anspruch auf Reparatur oder Ersatz der Waren, wenn die Qualität der Waren nicht akzeptabel ist und es sich nicht um einen schwerwiegenden Mangel handelt.

WAS IST NICHT ABGEDECKT?

Diese Garantie gilt nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder eine nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Produkts entstanden sind, für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Montage, Wartung oder Installation entstanden sind, für Schäden, die durch Unfälle oder Naturkatastrophen entstanden sind, für Schäden, die durch nicht autorisierte Anbauten oder Modifikationen entstanden sind, oder für Schäden während des Transports. Diese Garantie deckt weder Schäden durch normalen Verschleiß bei der Verwendung des Produkts (z. B. Kratzer, Dellen und Absplitterungen) noch Veränderungen im Aussehen des Grills ab, die seine Leistung nicht beeinträchtigen. Die gewerbliche Nutzung von Masterbuilt-Produkten wird nicht empfohlen, und Masterbuilt übernimmt bei gewerblicher Nutzung keine Garantie. Das gilt zum Beispiel für Gastronomen, Catering, Metzgereien, Leihunternehmen, Imbisswagen und andere gewerbliche Einrichtungen.

Diese Herstellergarantie gilt ausschließlich und anstelle jeder anderen Garantie, ob schriftlich oder mündlich, ausdrücklich oder stillschweigend, einschließlich, aber nicht beschränkt auf die Garantie der Marktgängigkeit oder Eignung für einen bestimmten Zweck. Die Dauer jeglicher stillschweigenden Garantie, einschließlich jeglicher stillschweigenden Garantie der Marktgängigkeit oder der Eignung für einen bestimmten Zweck, ist ausdrücklich auf die Dauer der Garantiezeit für die betreffende Komponente beschränkt.

Das ausschließliche Rechtsmittel des Käufers bei Verletzung dieser Herstellergarantie oder einer stillschweigenden Garantie beschränkt sich wie hier angegeben auf den Ersatz. Masterbuilt haftet in keinem Fall für besondere, zufällige oder Folgeschäden.

Diese Garantie wird Ihnen zusätzlich zu allen Rechten und Rechtsmitteln gewährt, die Ihnen durch Gesetze und Vorschriften zum Verbraucherschutz eingeräumt werden. Diese Garantie berührt in keiner Weise Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte in Ihrem Staat oder Land, in dem Sie wohnen, einschließlich der EU. Je nach Staat oder Land, in dem Sie Ihren Wohnsitz haben, ist die Dauer einer stillschweigenden Garantie oder der Ihnen zustehende Schadenersatz möglicherweise nicht durch diese Garantie begrenzt.

WANN ERLISCHT DIE GARANTIE?

Wenn Sie ein Masterbuilt® Produkt über einen nicht autorisierten Händler kaufen, erlischt die Garantie. Als nicht autorisierter Händler gilt jeder Einzelhändler, der nicht ausdrücklich von Masterbuilt® die Erlaubnis erhalten hat, Masterbuilt® Produkte zu verkaufen.